

Frühlingszwiebelstüppchen mit Champagner

Kategorie	Suppen
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten

Ein festlicher Zwischengang, vor allem, wenn Sie ihn in einer hübschen Espresso-Tasse servieren.....



Mise en place

1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Butter
1 TL Tomatenpüree
1/2 TL Milerb-Petersilie
geriebene Muskatnuss

1 dl Noilly Prat

1 dl Champagner

1 dl Gemüsebouillon

2,5 dl Vollrahm
1 EL kalte Butter

Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln vorbereiten: Stilsatz entfernen, den weissen Teil sehr fein würfeln und den grünen Teil in zarte Streifen schneiden.

Das Gemüse (bis auf einen Rest des grünen Teils von 1 EL für die Garnitur) in der aufschäumenden Butter glasig dünsten, das Tomatenpüree dazugeben und dunkel anschwitzen. Milerb-Petersilie beifügen, Muskatnuss hineinreiben, umrühren.

beigeben, fast zur Gänze einreduzieren lassen.

bis auf einen ganz kleinen Rest dazu geben, bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Das, was in der Flasche noch verführerisch perlt, dürfen Sie selbstverständlich zum Rest der festlichen Mahlzeit geniessen!

zum Gemüse geben, um die Hälfte einköcheln lassen. Jetzt alles mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

zur Flüssigkeit geben, ca. 1 Minute einkochen lassen, mit dem Quirl aufschäumen. Die kalte Butter untermischen und alles noch einmal aufschäumen.

Den kleinen Rest Champagner unter das Stüppchen heben. Das Frühlingszwiebelgrün für die Garnitur in kleinste Würfelchen schneiden und die Suppe damit bestreuen.